



Le Barze

Rosso Toscana IGT, Tenuta Ceri

Edoardo Ceri porta il Carmignano a un nuovo livello

Beschreibung:

Il giovane, ambizioso e talentuoso enologo Edoardo Ceri è appassionato del suo obiettivo di affermare il Carmignano accanto al Chianti e al Brunello. Le prime menzioni d'onore nella rinomata guida dei vini Gambero Rosso o Doctor Wine lo incoraggiano nel suo percorso. Il suo Le Barze è un vino toscano pieno di eleganza, finezza e freschezza; il suo segreto sta nel terreno, una miscela di ardesia e argilla che conferisce una grande sottigliezza alle viti di Cabernet in particolare.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, con bordi leggermente schiariti. Un bouquet caratterizzato da aromi fruttati e tostati, ribes nero, lamponi, eucalipto, cioccolato al latte e moka. Al palato dominano i frutti di bosco neri, con un tocco di scorza d'arancia e una mineralità salina, sostenuti da tannini magnifici, densi ed espressivi; il finale rivela una delicata speziatura e una grande lunghezza, che promette un brillante potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Le potenti bistecche di manzo esaltano gli aromi vellutati del vino. Le succose costole di agnello completano le sottili sfumature della selvaggina. Un risotto aromatico ai funghi offre un'opzione vegetariana. Un ragù di cinghiale fatto in casa con pappardelle aggiunge autenticità regionale.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produsent: Tenuta Ceri

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 1395822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Barze

Rosso Toscana IGT
Tenuta Ceri

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.